保　証　書

お買い上げいただきました商品につきまして、本保証書記載の内容により保証させていただきます。
本書はお買い上げ店、お買い上げ日が記載されている保証登録カードまたは領収証等とともに大切に保管してください。

商品名	ガステーブルコンロ	型番	110-R130・110-R131型 110-R140・110-R141型

1．保証期間
　保証期間は、お買い上げの日から1年間です。お買い上げ日については保証登録カードまたは領収証等をご確認ください。
　なお、本保証書内に別途指定されている部品の保証期間については、その記載年数とします。
2．保証の内容
　取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書による正常なご使用状態で、保証期間中に故障した場合には、お買い上げ店もしくは当社代理店が無料修理させていただきます。
　なお、無料修理できない場合の免責事項を記載しておりますのでご確認ください。
3．保証の範囲
　保証は機器本体を対象とします。乾電池等の消耗品は、保証の対象ではありません。
4．補修用部品の保有期間と有料修理について
　当社は、当商品製造中止後6年を基準に補修用性能部品を調達したうえ、修理によって性能が維持できる場合はお買い上げ店もしくは当社代理店が有料で修理いたします。
　但し、当商品製造中止後6年経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。
5．免責事項
　つぎのような場合には、保証期間内でも有料修理になります。
(1) ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
(2) お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷。
(3) 火災、塩害、地震、風水害、落雷、煤煙、降灰、酸性雨、腐食性等の有害ガス、ほこり、異常気象、異常電流・電圧・周波数・電磁波、ねずみ・鳥・くも・昆虫類等の侵入、その他天変地異または戦争、暴動等破壊行為による故障および損傷。
(4) 車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
(5) 音、振動、塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
(6) 商品に同梱の工事説明書および取扱説明書等に指示する方法以外の工事設計または取付工事等が原因で生じた不具合、故障および損傷。
(7) 業務用の場所（喫茶店、理美容院、飲食店、事務所等）で長時間ご使用になられた場合。
(8) 商品に表示している以外のガスでご使用になられた場合。
(9) 本書および保証登録カードまたは領収証等のご提示がない場合。
(10) 保証登録カードまたは領収証等にお買い上げ店、お買い上げ日の記入のない場合、あるいはお買い上げ店の訂正印なしで、本書または保証登録カード、領収証等の字句を書きかえられた場合。
(11) ご使用場所が当社のガス供給区域外の場合。（出張料のみ別途頂きます。）

裏面もご覧ください。

サービス履歴

年　月　日	サ　ー　ビ　ス　メ　モ	担当者

02798485
306NA-34A(00)
060126 K (総)

ガステーブルコンロ

110-R130／110-R131型
110-R140／110-R141型

型式の呼び：RTS-306NF-1L
RTS-306NF-1R
RTS-306NA-1L
RTS-306NA-1R

取扱説明書

保証書付

大阪ガス

もくじ

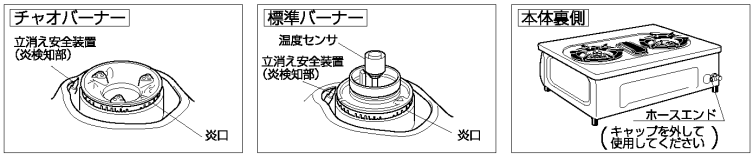
各部のなまえと特長……1
別売部品のご紹介……2
安全上のご注意（必ずお守りください）…3
機器の設置……10
使いかた
　点火・火力調節・消火のしかた…13
　コンロ……14
　グリル……15
　使用中に消火したときは……17
お手入れのしかた……18
故障かな？と思ったら……21
アフターサービス……24
交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)…24
長期間使用しない場合……24
寸法図・仕様……25
保証書……裏表紙

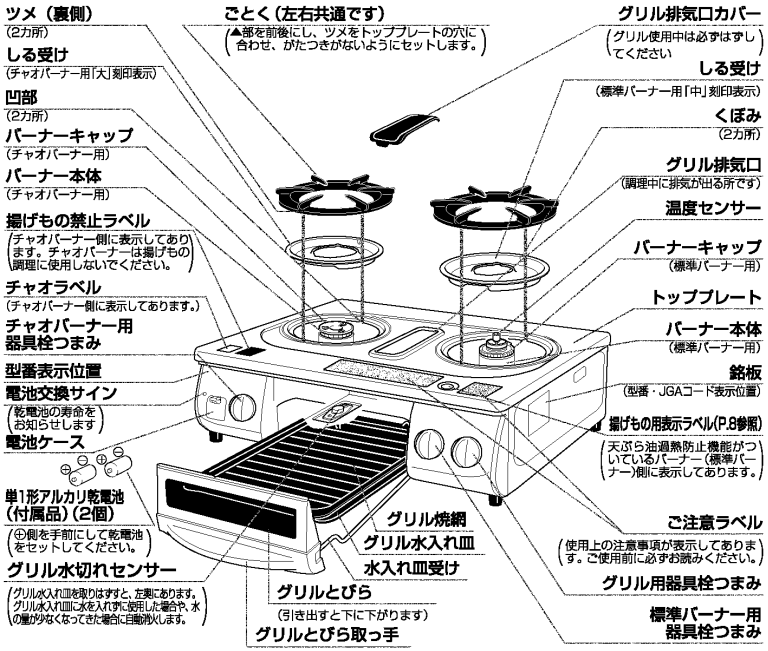
このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございました。

●ご使用の前にこの取扱説明書を最初から最後までよくお読みいただき安全に正しくお使いください。
●この取扱説明書は裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
●幼いお子様には、さわらせないでください。
●この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
●この製品は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店、大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスでお求めください。

1 各部のなまえと特長

・図のように正しくセットしてください。
・図は110-R130／R140型で説明してあります。110-R131／R141型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になっています。
※110-R130／R131型のトッププレートはフッ素コート処理がされております。



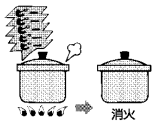


2

コンロ部の主な機能

●天ぷら油過熱防止機能 8 14 17
（標準バーナー側のみ）
天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動消火します。（必ず指定以上の油量でご使用ください）

●焦げつき消火機能 17
（標準バーナー側のみ）
主として水を使う煮こみ、煮ものなどの調理の場合に万一、料理が焦げつきはじめたら自動消火します。（焦げの程度はなべの材質、火力、内容物によって異なります。ステンレス製などの熱伝導の良いなべでは、焦げつきがきつくなります。）



●コンロ消し忘れタイマー 17
点火してからチャオバーナーは約1時間、標準バーナーは約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

グリル部の主な機能

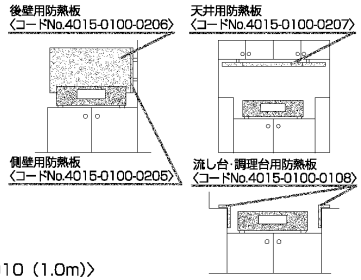
●グリル消し忘れタイマー 15 17
点火してから約21分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

●グリル水切れセンサー 15 17
グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。

●グリルお知らせブザー 15
点火して約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせするとともに、焼き時間の目安にもできます。

別売部品のご紹介

●防熱板（取り付け方の詳細はP11を参照）
・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm、上部はトッププレート上面より100cm以上はなして設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



●ちり受け皿 〈コードNo.4015-0100-0083〉
・器具とガス台の間に設置してください。煮こぼれは、ちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。
●ホースガス栓用プラグ 〈コードNo.081-0450〉
●器具用スリムプラグ 〈コードNo.081-0359〉
●ガステーブルコンロ用ガスコード
〈13A用：コードNo.1-180-0006（0.6m）、1-180-0010（1.0m）〉
〈LPG用：コードNo.9-180-0006（0.6m）、9-180-0010（1.0m）、
9-180-0020（2.0m）〉
・お求めの場合は、お買い求めの販売店、または別添の「お問い合わせ先一覧」をご覧の上、もよりの大阪ガスにご相談ください。

安全上のご注意 必ずお守りください

〈安全に正しくお使いいただくために〉

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。
●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

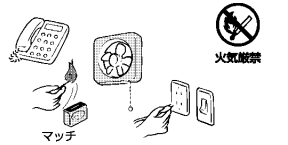
⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示について次のような意味があります。

⚠	**この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。**
⃠	**この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。** 接触禁止 分解禁止
❗	**この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。**

⚠危険

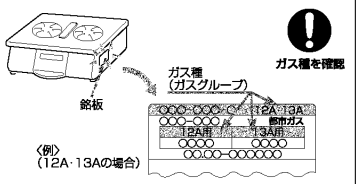
ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する
①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
（ガス栓つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。

⚠警告

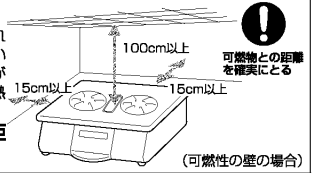
供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が合っていることを確認する
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。
転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



⚠警告

設置するときは可燃物との距離を確実に離す
距離が近いと火災の原因になります。（火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。）可燃物との距離が守れない場合は必ず防熱板を取り付けてください。（P11参照）また表面がステンレス板やタイルの場合でも内部が可燃性の場合は必ず防熱板を取り付けてください。

設置後機器の周囲を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

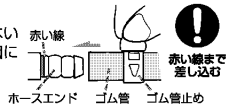


（可燃性の壁の場合）

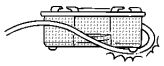
機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない　また機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない　また電源コードを通さない
熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火の恐れのあるものを使用しない
引火して火災の原因になります。

ガス用ゴム管（ソフトコード）は赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める
しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。



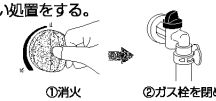
ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する　また、ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない　また、他の機器で加熱されるような所にも通さない
使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。



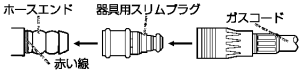
火をつけたまま、その場を離れたり、就寝・外出をしない
調理中のものが異常過熱し火災の原因となります。とくに天ぷら、揚げもの調理をしているときやグリルを使用しているときはその場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。

ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使用しない
ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。またガス用ゴム管はときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。

地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる（つまみのないガス栓の場合は、ガス栓から接続具をはずす）
故障かな？と思ったら（P21～P23）に従い処置をする。



ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する
「ガスコードなどでコンセント接続する場合」P12を参照してください。
間違った接続はガス漏れの原因になります。

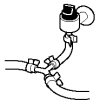


安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

ゴム管の継ぎたし、二又分岐はしない

ガス漏れの原因になります。



グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさがない

不完全燃焼や火災の原因になります。

グリル水入れ皿には必ず水(約200㎖)を入れ、連続使用の場合などは、たまった脂などは取り除き、そのつど水を入れる また使用後も必ず掃除をする

脂を取り除き水を入れる

水がない場合、魚やたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。脂の多い調理物(とり肉など)は特に注意してください。続けて使用する場合も、そのつど脂を取り除き水を入れてください。なお水以外のものは、入れないでください。

脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはく

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。

グリル水入れ皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱されて燃え火災の原因となります。

グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない

確認する

食品くずやふきんが燃えることがあります。

ガスコードの長さが合わない為に高温部に触れたり、機器の下を通したり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない

ガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。

ガス接続口に汚れやゴミがないようにする

ガス漏れの原因になります。

使用後は消火を確認しガス栓を閉める

ガス栓を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。
特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火を確かめてください。

指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製しる受け皿、ごとくのかわりに用いる、いわゆる省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。
指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

火がついたまま持ち運ばない

火災、やけどの原因となります。

修理・改造は高度な専門知識が必要ですお客様ご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない

分解禁止

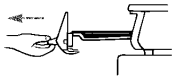
異常作動してけがの原因になります。

⚠注意

グリル水入れ皿の出し入れはゆっくり確実に

ゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、お湯がこぼれてやけどをすることがあります。

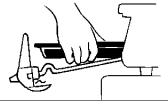


グリル排気口に手や顔などを近づけないまたなべの取っ手を排気口に向けない

グリル排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。
必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。



グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに器具栓つまみを回して消火してください。

グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

グリル水入れ皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ

さめてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル水入れ皿が高温になっています。やけどをする恐れがあります。

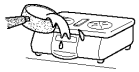
魚を裏返すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

接触禁止

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。

使用中、使用直後にグリルとびらガラスに水をかけない 衝撃を加えない

ガラスが割れてけが、やけどの原因になります。また、とびらが変形したり、閉まらなくなります。



グリル水入れ皿の持ち運びはていねいに

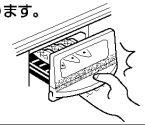
ていねいに

使用中・使用直後はグリル水入れ皿の水は高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。

グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

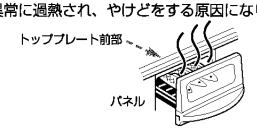
接触禁止

使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

トッププレートの前部を焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。



使用中、使用直後は器具栓つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

接触禁止

やけどをすることがあります。
とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない
衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

照明器具など樹脂製品の下へ設置しない
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない
炎や熱で顔をやけどする恐れがあります。

バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする
炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

水気を切る

使用中は換気をする
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります。
注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。

換気をする

コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近やグリル排気口に近づけない
衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをするおそれがあります。

強い風の吹込む場所に機器を設置しない
機器内部の焼損や安全装置が正しく作動しないなどの原因になります。また点火不良の原因にもなります。

水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する
不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがの恐れがあります。

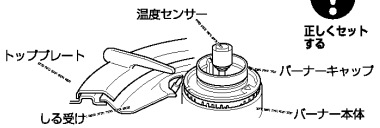
なべを不安定な状態で使用しない
なべが傾いてやけどをするおそれがあります。

棚の下など落下物の危険のある所に機器を設置しない
機器の上に落ちた物が燃えて、火災の原因になります。

やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとやかんやなべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。

なべなどの大きさに合わせて火力調節

しる受け、バーナーキャップは正しくセットする
バーナーの炎がしる受けの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。



正しくセットする

点検お手入れの際は必ず手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

必ず手袋をしてお手入れする

⚠注意

点火操作をしても点火しない場合は器具栓つまみを消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作する
すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない
高温になっていますのでやけどをする原因になります。

接触禁止

幼い子供には触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

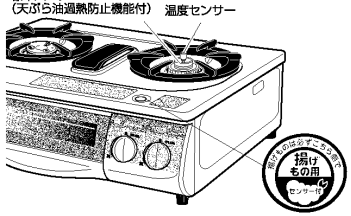
機器を水につけたり、水をかけたりしない
不完全燃焼・故障の恐れがあります。

とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
飛び散った脂に引火して瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて（標準バーナーのみ）

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。揚げもの調理をされるときは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。
使用方法をお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のようにトッププレートに（揚げもの用センサー付）および前面パネルに**揚げもの用**と表示してあります。



⚠警告

揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）を使用する
チャオバーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が発火することがあります。

確認

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

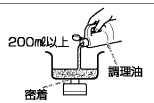
標準バーナーでは下記のなべなどは使わない

温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
底が浅く広いなべなどでの油調理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。使用しないでください。

耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもので油調理をしない。使用中に発火する恐れがあります。

標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200㎖以上で行う

調理油の量がはじめから少ないと発火することがあります。
調理中に減ってきた場合は、調理油を追加してください。



調理油の量 200㎖以上

温度センサーとなべ底が密着しているか確認する

温度センサーが傾いていたり、なべの間にすき間があると、発火や途中消火の原因になります。

必ず守る

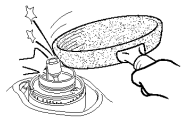
⚠注意

温度センサーのお手入れはこまめに行うまた上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）では、中華なべ用補助ごとく（別売）を使用しない

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

お願い

- **コンロで焼網は使わないでください。機器の異常過熱によりごとくやバーナー部を早くいためます。また、トッププレートがフッ素コート処理されている場合、フッ素コートがはがれたりしますのでしないでください。**
- **もちは、グリルで火力をしぼってようすを見ながら焼いてください。短い時間で焼けるので注意してください。**
- **火力を小さくしぼれるようにしています。消し忘れに注意してください。**
- **コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレートやしる受けの色が変わることがあります。またトッププレートがフッ素コート処理されている場合、フッ素コートがはがれたりしますのでしないでください。**
- **なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。**
- **煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれをさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふきとってください。**
- **みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。**
- **炎の熱や、煮こぼれなどによりバーナー本体やしる受け（ステンレス製）が変色することがありますが、使用上問題ありません。**
- **調理中になべをのせかえる時は、一旦火を消してからのせかえてください。**
- **なべの形状や材質によっては、強火で長時間ご使用された場合、まれになべとごとくがくっつくことがあるので、なべを動かす時は注意してください。**

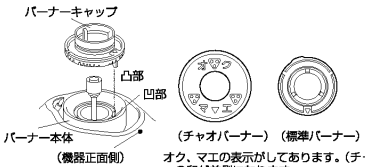
機器の設置

部品の取り付け

バーナーキャップ

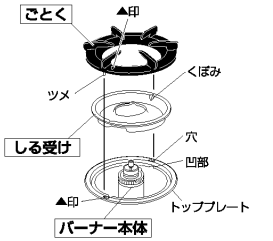
▼印を前にし、「オク」印を奥側にして、バーナーキャップの凸部をバーナー本体の凹部に正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認する。

※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。



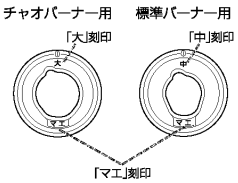
ごとく

・ごとくは▲印をトッププレートの▲印に合わせ、ツメ（2カ所）をトッププレートの穴に合わせ、がたつきがないようにセットしてください。



しる受け

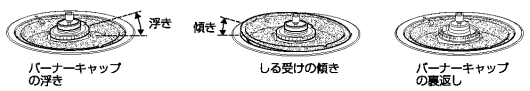
・しる受けのくぼみ（2カ所）をトッププレートの凹部に正しくはめ込み、浮き、傾きのないようにセットしてください。
・チャオバーナー用（大刻印表示）と標準バーナー用（中刻印表示）の2種類ありますのでまちがえないように取り付けてください。
・「マエ」の刻印を必ず手前にしてセットしてください。



⚠注意

■バーナーキャップ・しる受けは確実に取り付ける

しる受けが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎の不ぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



誤ったセットの例

お願い

バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスへご相談ください。

機器の設置

単1形アルカリ乾電池2個（付属品）

※電池交換は機器本体が冷えてから行ってください。

乾電池のセットのしかた

（お願い）
電池ケースは途中で止まり、取りはずせない構造になっています。無理に引っ張らないでください。

⚠警告

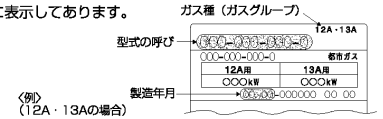
■乾電池は充電・ショート・分解・加熱・火の中へ投入しない
■新旧・異種の乾電池は混用して使わない
■器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

お願い

- **電池ケースに水などの異物が入った場合電池接触不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。**
- **乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。**
- **乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。（マンガン乾電池の場合は寿命が短くなります。**
- **付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。**

設置前の準備と確認

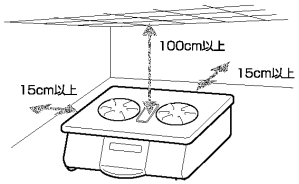
●型式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
●機器銘板のガス種（ガスグループ）と供給ガスが合っているか確認します。
●輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。



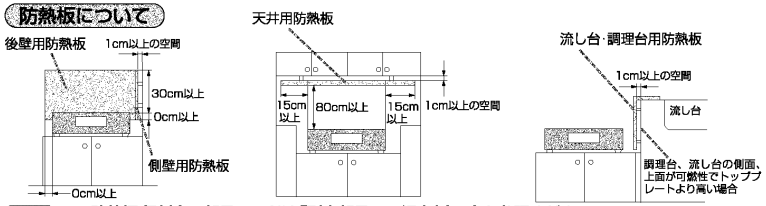
設置場所および周囲の防火措置

設置場所

●強い風の吹込まない場所・丈夫で水平な場所
●付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
●機器の上に湯沸し器のない場所
●機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
●落下物の危険のない場所
●機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
●周囲に可燃物（木製の壁・モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁・たななど）のある場合
・トッププレートより上面の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す。
・上記の距離がたもてない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けて設置する。（P2参照）



防熱板について

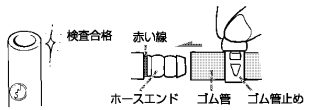


お願い

- **防熱板（別売）の部品コードは「別売部品のご紹介」（P2）を参照ください。**
- **防熱板についてはお買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。**
- **別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。**

ゴム管（ソフトコード）の接続

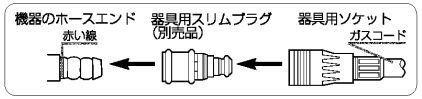
・ガス用ゴム管〈ソフトコード〉（内径9.5mmφ、JISマーク入り）を用い、折れたり、ねじれたりしないようにして、できる限り短く（2m以下で適当にゆとりをもたせる）ガス栓と機器のホースエンドとを接続します。このときゴム管は赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器本体に触れないようにして接続します。
・ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める。



ガスコードなどでコンセント接続する場合

ガス機器側の接続

機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合



左図のように、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従って機器のホースエンドに取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに"カチッ"と音がするまで押し込みます。

ガス栓側の接続

（ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。）

①ガス栓を開けるとき
コンセント継手を"カチッ"と音がするまで確実に差し込む

②ガス栓を閉めるとき
コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く

●コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。　**●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。**

お願い

ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。
機器を接続するガス栓は、必ずガステーブルコンロ用をご使用ください。

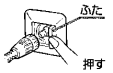
ガスコンセントについて

「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓します。

◆ふたを開けるふたの右端を押します。

◆取り付ける"カチッ"と音がするまで差し込みます。

◆取りはずす右端にあるふたを押します。

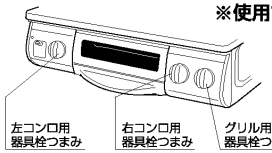


●ホースガス栓用プラグ〈コードNo.081-0450〉
●器具用スリムプラグ〈コードNo.081-0359〉
●ガステーブルコンロ用ガスコード
〈13A用：コードNo.1-180-0006（0.6m）、1-180-0010（1.0m）〉
〈LPG用：コードNo.9-180-0006（0.6m）、9-180-0010（1.0m）、9-180-0020（2.0m）〉

・お求めの場合は、お買い求めの販売店、または別添の「お問い合わせ先一覧」をご覧の上、もよりの大阪ガスにご連絡ください。

点火・火力調節・消火のしかた

※使用するバーナーの器具栓つまみを間違えないでください。



◁◁と表示してあるのが標準バーナー用の器具栓つまみです。
◁◁◁と表示してあるのがチャオバーナー用の器具栓つまみです。
▽と表示してあるのがグリル用の器具栓つまみです。
必ず表示を確認してから点火してください。

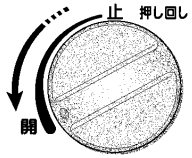
1 準　備

ガス栓を開きます

（グリルを使う場合のみ）

グリル水入れ皿に必ず水（約200mℓ）を入れる。

2 点　火

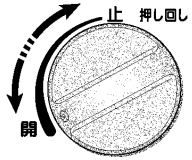


●器具栓つまみを押しながらゆっくり左へ「カチン」と音がするまで回し、バーナーに点火したことを確かめてから立消え安全装置が働くまでそのまま2～3秒押し続ける。

お願い **グリルはコンロバーナーに比べ点火に多少時間がかかります。**

⚠注意 **万一、点火しないときは器具栓つまみを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。**

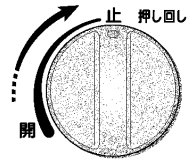
3 火力調節



●器具栓つまみを回し火力調節する。

お願い **チャオバーナーを弱火にしたとき、バーナーキャップの中央に近い丸穴から出ている火が消えることがありますが、異常ではありません。**

4 消　火



●器具栓つまみを「止」の位置まで確実に回し、消火したことを確認する。

お願い
・幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉めてください。
・コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火の消えたときの音で異常ではありません。（コンロバーナーに風が当たるような場合は、ポンという音がしやすくなります。）

コンロ

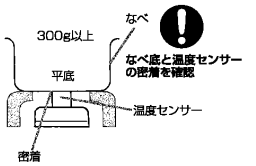
使用できるなべと温度センサーについて（標準バーナーのみ）

調理油の量

200mℓ以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。



温度センサーに適したなべ　　○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

なべなどの種類	油料理（揚げものなど）	その他料理（煮物など）	備　考
（鉄、アルミ製） なべ　天ぷらなべ　フライパン　底の平らな中華なべ	○	○	調理油の量が200mℓ以下の場合発火することがあります。
（ステンレス、ホーロー製） なべ	○	○	
（ステンレス製） フライパン	×	○	調理油の量が200mℓ以上でも発火する場合があります。
底の丸い中華なべ　底の凹凸した打ち出しなべ	×	○	
耐熱ガラス容器　土なべ	×	○	油料理には適していません。発火する場合がありますので使用しないでください。
（アルミ、ステンレス製） 無水なべ　多層なべ	○	○	調理油の量が200mℓ以下の場合発火することがあります。また、無水料理において途中消火する場合がありますのでチャオバーナーをご使用ください。
圧力なべ		○	途中消火する場合はチャオバーナーをご使用ください。
焼網		×	消火したり、トッププレートがフッ素コート処理されている場合、フッ素コートがはがれたりしますのでグリルを使用してください。

※ステンレス製のなべやフライパンは、調理油の温度が上がりやすいので注意してください。

このような調理には、チャオバーナーをお使いください

●標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）は、温度センサーがなべのから焼きのような高温になる場合や冷たくなりすぎる場合、自動的に消火しますので、次のような調理にはチャオバーナーをお使いください。

■炒めものなど、高温になる料理
- ●炒飯、焼きそば、炒りごまなど
- ●たこ焼き・ホイル焼き・お好み焼きなど
- ●ポークソテー・ソーセージなどから焼きに近い料理

■冷凍食品
- ●容器ごと凍っている冷凍うどんなど
- ●なべごと凍らせたカレーなど

グリル

グリルを使用する前に

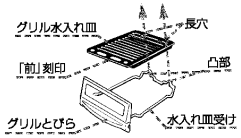
はじめて使用するときはから焼きが必要

工場出荷時の加工油を焼ききるためグリル水入れ皿に必ず水（約200mℓ）を入れて約10分、から焼きをしてください。このとき、煙がでますが異常ではありません。また、脂身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口以外（ごとくの周りやグリル扉前面など）から煙が出る場合がありますが異常ではありません。

グリル水入れ皿の出し入れ

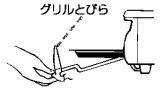
グリル水入れ皿のセット

水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に差し入れてセットします。



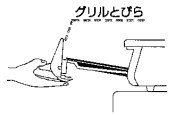
引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出し入れ、確認が簡単に行えます。



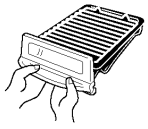
取り出すとき

グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出してから、そのまま持ち上げて取り出します。



持ち運ぶとき

グリルとびら取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運んでください。



お願い **グリルをお使いになる場合、消し忘れにより調理物（魚など）が発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。**

グリル水切れセンサー

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。

●グリル水切れセンサーが作動したら、すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にしてください。
再点火するときは、グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから点火操作をしてください。
※消火するとブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。

グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、約21分たつと自動消火し、同時にブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせする機能です。

●グリル消し忘れタイマーが作動したら
すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にしてください。
グリルを続けて使用するときは、そのつど脂を取り除き水を入れて再度点火操作をしてください。

お願い **調理物（魚など）の種類によっては、グリル消し忘れタイマーが作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください**

グリルお知らせブザー

グリル点火後、約3分ごとにブザーが「ピピッ」と1回鳴り、グリルを使用中であることをお知らせします。
（調理時間の目安としてもお使いいただけます。）

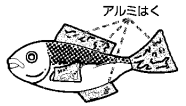
グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

●冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍してないと魚はうまく焼けません。
●魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。
●みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
●たれつきのつけ焼きや下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

塩加減のコツ

●鮮度や材料にあった塩加減が必要です。
●塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。
●一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。
●サバやイワシなど背の青い魚は脂分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。



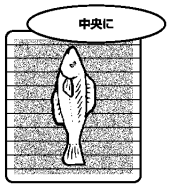
●川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
●魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
●尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

魚焼きのこつ

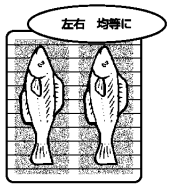
予熱が必要

●あらかじめ3~4分ほど予熱しておくと、きれいに焼けます。ただしこげつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。

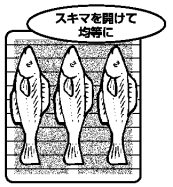
魚の置きかた



魚を1尾 焼く場合



魚を2尾 焼く場合



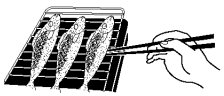
魚を3尾以上焼く場合

●魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

●グリル焼網に油を塗り予熱を
あらかじめ、グリル焼網に油を塗り、3~4分ほどグリルを加熱します。焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

●焼き上がった魚を取り出すには？
はしをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げながら、グリル焼網からはがしてから、取り出します。
フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。
また、焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。



お願い **グリル周辺の部品（グリル水入れ皿、グリル焼網、グリル水入れ皿受け等）がさめてからお手入れしてください。**

使用中に消火したときは

天ぷら油過熱防止機能が作動（標準バーナーのみ）

消し忘れなどにより調理油が異常に過熱されたら自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせします。（P.23参照）
●すぐに器具栓つまみを回し、消火の状態にする。
●再度点火するときは
※なべや油が相当熱くなっていますので、やけどにじゅうぶん注意して、なべを外し、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷してから点火する。

消し忘れタイマーが作動

標準バーナー約2時間・チャオバーナー約1時間・グリル約21分経つと自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせします。（P.23参照）
●すぐに器具栓つまみを回し、消火の状態にする。

グリル水切れセンサーが作動

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。また、使用中にグリル水入れ皿を長時間引き出したままですと自動消火する場合があります。
※消火後数秒間たつとブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。（P.23参照）
●すぐに器具栓つまみを回し、消火の状態にする。
●再度点火するときは
※グリル水入れ皿に水を入れしばらく待ってから再度点火してください。

焦げつき消火機能が作動（標準バーナーのみ）

煮物などで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火します。
（焦げの程度はなべの材質、火力、内容物によって異なります。ステンレス製などの熱伝導の良いなべでは焦げつきがきつくなります。）
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせします。（P.23参照）
●すぐに器具栓つまみを回し、消火の状態にする。
●再度点火するときは
焦げつきやすくなるので、ようすを見ながら煮こんでください。

お願い
煮もの、再加熱をするとき
・カラメル、みその加熱など、水分の少ない調理は、ひどく焦げつくことがありますので注意してください。
・火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては消火機能が作動して途中消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。
・土なべを使用した場合、弱火から中火にすると消火することがあります。このような場合は再度点火し、中火にしてようすを見ながら行ってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。
・カレーやシチューなどとろみのある料理や煮ものなどを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。
・なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと焦げつき消火機能が作動し、消火することがあります。
・圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鶏のもも焼きなど焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。

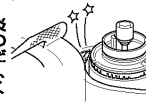
乾電池が消耗

乾電池の容量がなくなった場合、自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、電池交換サインが点灯してお知らせします。（P.23参照）
●すぐに器具栓つまみを回し、消火の状態にする。
●乾電池を交換してください。（P.11参照）

立消え安全装置が作動

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。（ガスが止まるまで少し時間がかかります）
※ガスが止まると同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。（P.23参照）
●すぐに器具栓つまみを回し、消火の状態にする。
●再度点火するときは
※周囲にガスがなくなったことを確認して、立消え安全装置（炎検知部）の汚れをふきとってから点火する。

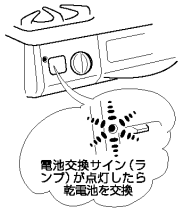
お願い
・立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったりします。水滴や煮こぼれはふきとってください。
・立消え安全装置（炎検知部）に硬いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなったりします。


立消え安全装置（炎検知部）

電池交換サイン（乾電池の交換時期をランプにてお知らせします）

■この機器はコンロバーナーやグリルの機能を制御するために乾電池を使用しています。
■乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サインがついています。
●ランプが点滅……新しい乾電池を用意してください。
●ランプが点灯……コンロバーナー、グリルとも使用できなくなります。器具栓つまみを回したとき点火しても、安全のため、手を離すと消火するようになりますので、電池交換サインが点灯したら新しい乾電池と交換してください。

お願い
・乾電池は単1形アルカリ乾電池をご使用ください。
・乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量が全くなくなったときは、点灯しません。



⚠注意

点検・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う
●やけどや器具の角などでけがをする原因になります。
（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください。）
また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
●機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。
●点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

・ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。
※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合せください。

日常の点検

●機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
●バーナーキャップ、しる受けなどは正しくセットされていますか。
●グリル水入れ皿に脂がたまっていませんか。
●ゴム管の接続は確実ですか。
●ゴム管は傷んでいませんか。
●立消え安全装置（炎検知部）・温度センサーが汚れていませんか。
●バーナーの炎口が煮汁などでつまっていませんか。

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント

①手袋をします。道具・洗剤を用意します。
②洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
③スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用します。
④お手入れ後は、必ず水洗いした後にふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
●守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

使ってよい道具・洗剤

●布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。

使ってはいけない道具・洗剤

●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーロー や塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。

●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。
●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーロー や塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。

●基本的には使ってはいけません。表面の変質・キズ・変色、さびる場合があります。
●もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体などの塗装部には絶対に使用しないでください。

●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さびの原因になります。

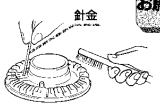
●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や、腐食して故障の原因になります。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

●上記記載の使ってよい道具・洗剤以外の道具や洗剤も使用しないでください。

お手入れのしかた

バーナーキャップ

・目詰りしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
・お手入れ後は水気を十分に拭き取り正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。



お願い
- **バーナーキャップの表面（黒い部分）を台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。**
- **煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。**

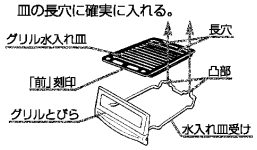
グリル水切れセンサー

●水切れセンサーの頭部についた脂やゴミは布に水を浸しかたくしぼってふきとってください。
お手入れの際には、けがをしないように気を付けて行ってください。
（グリル庫内左奥）

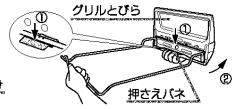
グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル排気口カバー・グリル焼網

・使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（取りはずしてお手入れができます。）

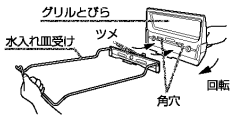
●グリル水入れ皿の取り付け
水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に確実に入れる。



●グリルとびらの取りはずしかた
1. 押さえバネを ↑ ①の方向に下げる。
2. グリルとびらを ↙ ②の方向にたおす。



●グリルとびらの取り付けかた
1. 水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2. ↗ の方向にグリルとびらを回転させる。押さえバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。

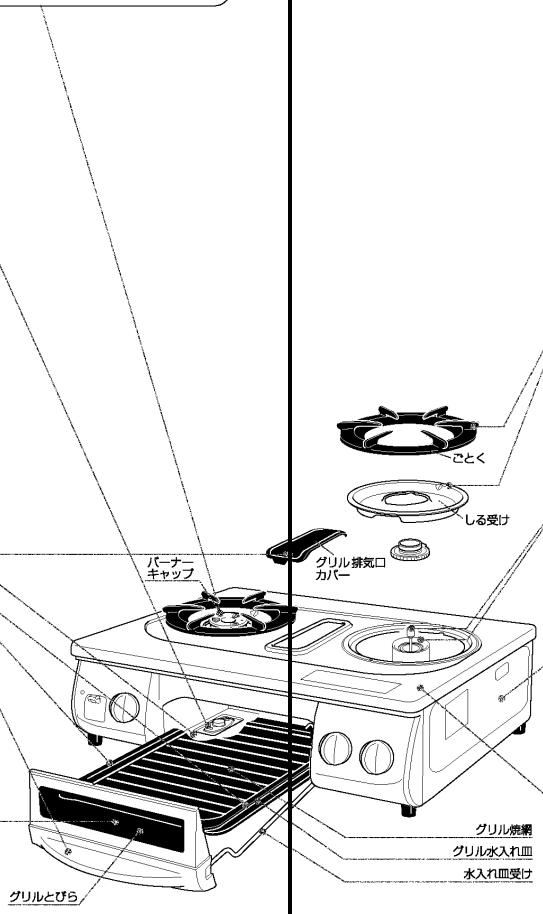


お願い
- **グリル水入れ皿は、汚れたまま使用しますと、こびりついた脂汚れがとれにくくなりシミが残ったり、発火することがあります。**
- **押さえバネには必要以上に力を加えないでください。変形してグリルとびらが正しく取り付けられなくなることがあります。**

グリルとびらガラス

※汚れたらそのつどやわらかい布でふきお手入れをする。
汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い
- **みがき粉・硬いものでお手入れをすると、ガラスにキズがつき割れる原因になりますので使用しないでください。**



機器表面

●台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわし・やわらかい布でふき、お手入れ後は乾いた布で水気をふきとる。

お願い
- **スプレー式洗剤は使用しないでください。機器前面などから内部へ洗剤が入りますと電子基板の誤作動や部品の腐食などにより機器が損傷する場合があります。**
- **印刷・塗装面にはミガキ粉・金属たわしなど硬いものは使わないでください。表面にキズがつきます。**

ごとく・しる受け

・使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。

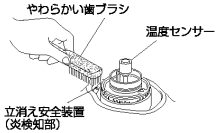
こげつきなどにより、特に汚れが落ちにくい場合

・スポンジやナイロンたわしにみがき粉やクレンザー（研磨材入り洗剤）をつけてお手入れした後、洗剤をしっかり洗い流し、水気をふきとる。
・ナイロンたわし・みがき粉・クレンザーは基本的に使ってはいけないものです。もし、使う場合は下記の内容をお守りください。

お願い
- **クレンザーやみがき粉には研磨材が配合されていますので、表面に多少のこすりキズがつくことがあります。また洗剤の液性はアルカリ性ですので、洗剤を十分に洗い流し、水気をふきとってください。洗剤が残っていると錆の発生の原因になります。**
- **硬いものでお手入れをすると、ごとく表面のホーローがかけたりしますので使用しないでください。**

立消え安全装置（炎検知部）・温度センサー

・汚れや水気をやわらかい歯ブラシなどで落とす。（汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。）
・温度センサーをお手入れするときは、温度センサーに片手を添えて、かたくしぼった布で温度センサーの頭部および側面の汚れをふきとってください。



お願い
- **硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置（炎検知部）・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。**

トッププレート

※汚れたらそのつどやわらかい布でふきお手入れをする。汚れたまま放置するとシミがのこる原因となります。
・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い
- **トッププレートを台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤やみがき粉・硬いものでお手入れをすると、フッ素コートがはがれたり、キズがついたりシミ・変色の原因となりますので使用しないでください。**
- **長期間使用するとフッ素コートが変色することがありますが、効果には影響ありません。**
- **トッププレートには安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。もしはがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスで新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。**

故障かな？と思ったら

⚠警告　**■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する**

あわてずガス栓を閉めてください。

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓を全開にしていますか？	13
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（朝一番など）点火操作を繰り返してください。	—
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	19
	●立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	7・19・20
	●バーナーキャップ、しる受けが正しくセットされていますか？	7・10
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか？ ⇒使用しないでください。	5
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	17・23
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	11・17
	●グリルはコンロバーナーに比べ着火までに時間がかかります。器具栓つまみを数秒間押し続けてください。	13
	●ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたりしていませんか？ ⇒ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。	—
	●ガス栓のヒューズが作動していませんか？ ⇒機器を接続しているガス栓がテーブルコンロ用であることを確認する。	12
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？	19
	●立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	7・19・20
	●バーナーキャップ、しる受けが正しくセットされていますか？	7・10
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	17・23
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか？ ⇒使用しないでください。	5
	●チャオバーナーの中央炎口部のみ点火時や弱火にしたときに火が消える場合がありますが、異常ではありません。	13
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	7
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
③使用中や消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	13
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
④バーナー本体が変色する	●炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体が変色することがあります。使用上問題ありません。	—

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑤ガスの臭いがする	●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか？	4
	●ゴム管が確実に接続されていますか？	4・12
⑥標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・点火してもすぐ消える ・なべ底がひどく焦げついて消火した	●なべの形状や材質が適していますか？	9・14
	●なべ底が凹凸していませんか？	
	●調理油の量があっていますか？	
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	9
	●から焼きに近い調理をしていませんか？	14
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？	14
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	—
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	—
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	17
	●火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては焦げつき消火機能が作動して途中消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	17
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	17
	●圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鶏のもも焼きなど焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	17
⑦グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか？	16
	●みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	●魚の置き方は合っていますか？	
	●塩加減は良いですか？	
	●脂身の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	15
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルに付着した加工油を焼き切るためであり、異常ではありません。	
⑧赤いランプが点滅する ・電池交換サイン	●乾電池の交換時期が近づいています。 新しい乾電池を用意してください。	17
⑨部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	18
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになることがありますが、使用上問題ありません。	—
	●炎の熱や、煮こぼれにより変色することがありますが、使用上問題ありません。	—
⑩ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。 確認してください。	17・23
	●グリル使用中に3分ごとにブザーが鳴るグリルお知らせブザーです。	15
	●乾電池が消耗しています。 新しい乾電池と交換してください。	11・17・23

なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	部位	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	標準バーナー	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から焼きなど	●天ぷら油過熱防止機能作動・焦げつき消火機能作動 ➡「故障かな?と思ったら」のこんな場合⑥を確認する。 ➡やけどに注意して再点火を行う。 ➡天ぷら油過熱防止機能作動中(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	14・17・22
ピー3回	標準バーナー チャオバーナー	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●立消え安全装置作動 ➡「故障かな?と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ➡周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	17・21
	標準バーナー チャオバーナー グリル	乾電池の消耗	●電池交換サインのお知らせ ➡電池交換サインが点灯している場合は乾電池を交換してください。	11・17
	グリル	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●立消え安全装置作動 ➡「故障かな？と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ➡グリルとびらを開け、空気を入れ替えてから再点火を行う。	17・21
	グリル	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合	●グリル水切れセンサーが作動 ➡器具栓つまみを消火の状態に戻し、グリル水入れ皿に水を入れしばらくしてから点火操作をしてください。	15・17
ピー1回	標準バーナー	使用開始から約2時間たちました。	●消し忘れタイマー作動 ➡器具栓つまみを消火の状態に戻す。 ➡続けて使用する場合は再点火を行う。	17
	チャオバーナー	使用開始から約1時間たちました。		
	グリル	使用開始から約21分たちました。		
ブザーが鳴り続ける	標準バーナー チャオバーナー グリル	部品が故障しています。	●温度センサー・電子部品の故障 ➡ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	大阪ガスのお問い合わせ先参照

アフターサービス

アフターサービスのお申し込み

・サービス(点検・修理)を依頼される前に「故障かな？と思ったら」(P21～23)を見て、もう一度ご確認ください。それでもなお異常のある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスへご連絡ください。
・ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1．品名…ガステーブルコンロ
2．型番…本体の右側面に張り付けしてあります。
3．故障、異常の現象…できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

例

保証・補修について

・保証期間中は…
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、裏表紙の保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
・保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。但し、最低保有期間の経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。
本製品は家庭用ですので業務用にお使いの場合、無料期間中であっても有料修理となる場合があります。

転居されるとき

・ガスには都市ガス、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によって調整できない場合もあります。

交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)

●お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

交換部品＼型番		110-R130／R131／R140／R141型		
		希望小売価格(税込)	希望小売価格(税抜)	部品コード
バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥630	¥600	1110R1000110
	標準バーナー用	¥840	¥800	1110R1000112
しる受け	チャオバーナー用	¥525	¥500	1110R1000002
	標準バーナー用	¥525	¥500	1110R1000003
ごとく		¥735	¥700	1110R1000004
グリル水入れ皿		¥735	¥700	111010700011
グリル焼網		¥367	¥350	101009240017
グリル排気口カバー		¥147	¥140	1110R1000005

※乾電池はもよりの電気店などでお買い求めください。
(2006年3月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください)

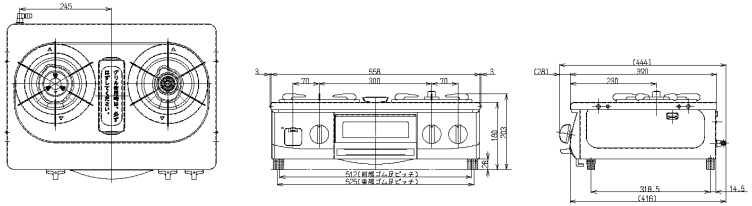
長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
●乾電池をはずしておく。
●お手入れをしておくと、次回使用するときに便利です。

25 寸法図

寸法図

図は110-R130／110-R140型です。110-R131／110-R141型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。



仕様

品　名	ガステーブルコンロ			
型　番	110-R130型	110-R131型	110-R140型	110-R141型
型式の呼び	RTS-306NF-1L	RTS-306NF-1R	RTS-306NA-1L	RTS-306NA-1R
型式名	RTS-306N1			
点火方式	圧電点火式			
外形寸法	高さ180mm（トッププレートまで）×幅564mm×奥行444mm			
質　量	9.0kg			
安全装置	立消え安全装置・グリル消し忘れタイマー（約21分）・天ぷら油過熱防止装置（標準バーナー）・コンロ消し忘れタイマー（チャオバーナー約1時間・標準バーナー約2時間）・グリル水切れセンサー			
電　源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）			
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、保証書付取扱説明書			

使用ガスの種類 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時	
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル	ガス消費量	
都市ガス	12A	3.91kW (3370kcal/h)	2.28kW (1960kcal/h)	1.98kW (1700kcal/h)	7.73kW (6650kcal/h)	内径 9.5mm ガス用 ゴム管
	13A	4.20kW (3610kcal/h)	2.45kW (2110kcal/h)	2.15kW (1850kcal/h)	8.30kW (7140kcal/h)	
LPガス		4.21kW (0.301kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	2.52kW (0.180kg/h)	8.75kW (0.625kg/h)	

（本仕様は改良のため、お知らせせずに変更することがありますがご了承ください）

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。
そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

お問い合わせ先

別添　大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。

⚠危険

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

連絡する

6．お客さまへ
（1） 無料修理やアフターサービスなどについてご不明の場合は、お買い上げ店もしくはもよりの大阪ガスへお問い合せください。
（2） 保証登録カードまたは領収証等にお買い上げ店名の記載のないものについては無効となりますので購入時に必ずご確認ください。
（3） 本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
（4） ご転居の場合またはご贈答品等で保証登録カードまたは領収証等に記載してあるお買い上げ店に修理がご依頼できない場合には、もよりの大阪ガスへご連絡ください。お問い合せ先については別添、大阪ガスのお問い合せ先をご参照願います。
（5） 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan
（6） この保証書によってお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

※保証登録カード・領収証等貼付欄
お買い上げ店名・お買い上げ日が記載されている保証登録カード、または領収証等とセットして保管してください。

大阪ガス株式会社　大阪市中央区平野町4−1−2
Tel フリーダイヤル 0120−0−94817
（お客さまセンター）